

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Inovasi

Inovasi adalah suatu alat, hal, atau ide baru yang belum pernah ada sebelumnya dan diharapkan dapat memperoleh suatu yang menarik dan bermanfaat dengan menciptakan hal baru tersebut (Batoebara, 2021)

Sebagaimana ditemukan oleh (Curatman et al., 2016), tujuan utama dari inovasi produk yaitu untuk memenuhi kebutuhan pasar sehingga menjadikan produk inovatif sebagai aset berharga bagi keunggulan kompetitif perusahaan.

2.2 Mocktail

Menurut (Wardani et al., 2023) *mocktail* adalah jenis minuman ringan yang tidak mengandung alkohol biasanya diminum setelah makan dan umumnya memiliki rasa yang manis. Hampir semua komponen dapat dibuat menjadi bahan minuman *mocktail*, baik seperti eskrim, buah-buahan, maupun dari rempah-rempah. Semua ini dapat menjadi bahan dasar pembuatan minuman *mocktail*.

Sedangkan menurut (Lestari Modjo et al., 2021) *mocktail* merupakan salah satu jenis minuman campuran yang tidak mengandung alkohol. Minuman ini dibuat menggunakan berbagai bahan dasar utama sehingga memiliki rasa yang lebih nikmat saat dikonsumsi. Biasanya minuman ini dibuat dengan campuran jus buah-

buah yang segar, bisa ditambahkan pemanis dan ditambahkan sirup tertentu.

Mocktail termasuk minuman yang tidak mengandung alkohol, yang dibuat dengan campuran berbagai bahan, lalu disajikan sesuai dengan keinginan. *Non-alcoholic* merupakan minuman yang mempunyai aroma, mensimulasikan air ada tiga jenis, yaitu *simulating water* adalah minuman yang berbau merangsang seperti teh dan kopi, *nourishing drink* yang mengandung vitamin seperti jus, susu, dan lain sebagainya (Firman Effendi, 2022).

2.3 Metode Clarified

Menurut (Ismail, 2024), teknik pembuatan minuman bening dapat dilakukan dengan metode *clarified*. *Clarified* adalah suatu metode menghilangkan jenis partikel, sendimen, minyak, bahan organik alami, dan warna air untuk menjadi jernih. Terdapat empat metode yang dalam pembuatan minuman bening yaitu metode destilasi, sentrifugasi, sedimentasi, dan kimiawi. Studi literatur tentang masing-masing metode menunjukkan bahwa destilasi dan kimiawi adalah metode yang paling menghasilkan warna bening, metode lain juga dapat dilakukan tetapi tidak menghasilkan warna yang ideal.

Clarified adalah teknik untuk mengekstrak bahan minuman (mentah) dengan campuran lemon dan bisa melalui metode penyaringan atau *filter* sehingga menghasilkan cairan bening (Hermasyah, 2021).

2.4 Daun Beluntas

Menurut penelitian (Hafsari et al., 2015) beluntas (*Pluchea idica L.*) merupakan salah satu tanaman pengobatan tradisional yang sangat umum di Indonesia. Jenis tanaman ini adalah tanaman semak atau setengah semak. Biasanya mempunyai tinggi mencapai dua meter dan tumbuh tegak. Tanaman ini tumbuh bebas di tanah yang tandus yang kurang terurus. Tanaman ini digunakan sebagai pagar pekarangan oleh beberapa orang.

Penelitian (Silalahi, 2019) memberikan bukti bahwa beluntas telah digunakan sebagai sayur dan minuman kesehatan oleh masyarakat sejak lama, terutama di Asia Tenggara. Penggunaan obat tradisional beluntas dikaitkan dengan penggunaan metabolit sekundernya. Beluntas dapat ditemukan dengan mudah di lingkungan sekitar, terutama di pekarangan. Oleh karena itu, masyarakat biasa menggunakannya sebagai lalapan (sayur) dan obat. Digunakan secara etnobotani beluntas dimanfaatkan untuk mengobati *diabetes melitus*, tumor, hipertensi, sistitis, luka, tonik otak, batu ginjal, wasir, radang, sakit pinggang, keputihan, *lumbago*, *ulce tuberculosis* dan inflamasi.

Daun beluntas mengandung berbagai senyawa aromatik seperti thiophenes, asam klorogenat, asam 3,4- *dicaffeoylquinic*, dan asam 3,5-*O-dicaffeoylquinic*. Sifat biologis senyawa tiofena yang termasuk anti mikroba, antivirus, inhibitor HIV-1 mprotease, antileishmania, nematisidal, insektisidal, fototoksik, dan anti kanker. Daun beluntas memiliki antimikroba, antioksidan, anti fertilitas dan, antidiabetes melitus. Anti-inflamatori, *analgesic*, anti kanker dan obat luka. Kajian lebih lanjut tentang manfaat daun beluntas sebagai antiobesitas harus dilakukan agar dapat dikembangkan sebagai bahan makanan atau minuman sehat yang membantu menurunkan berat badan.

2.5 Lemon

Lemon (*Citrus Limon*) merupakan tanaman genus *citrus*. Tanaman lemon memiliki cabang berduri dan bunga putih dengan tepi ungu, asam, buah berair berbentuk oval (berbentuk seperti telur). Setelah matang, lemon memiliki aroma matang di kulit. Air jeruk lemon banyak digunakan dalam bahan makanan atau minuman, obat-obatan, kosmetik, deterjen dan aromaterapi (Shiyan et al., 2022).

Dengan kandungan Vitamin C, asam sitrat, minyak atsiri, *bioflavonoid*, *polifenol*, *kumarin*, flavonoid, dan minyak-minyak *volatile* buah lemon adalah sumber antioksidan alami (Hendra Krisnawan et al., 2017)

2.6 Air

Kegunaan air bagi tubuh manusia adalah antara lain adalah untuk membantu proses pencernaan, mengatur metabolisme tubuh, mengangkut zat-zat makanan dalam tubuh mengatur keseimbangan tubuh dan menjaga tubuh agar tidak kekeringan (Simanjuntak et al., 2021).

Menurut (Nanda et al., 2023) air bersih disini didefinisikan sebagai air yang aman untuk diminum, mencuci, persyaratan kesehatan, dan lain sebagainya. Air yang bersih sangat dibutuhkan untuk membuat *mocktail* daun beluntas dalam penelitian ini. Air dikategorikan bersih jika sangat terlihat jernih, tidak berbau tidak mempunyai rasa. Air permukaan adalah sumber air tanah yang diizinkan digunakan dalam situasi ini, tetapi air tanah adalah sumber air bersih yang dapat digunakan.

2.7 Daun *Mint*

Mentha Piperita L. (Lamiaceae) atau biasa disebut sebagai daun mint merupakan tanaman herbal. Batang tegak persegi dan bercabang, daun berlawanan, berbentuk *petiolate*, *ovaleobong* (oblong-lanset), bergigi dan berwarna hijau tua pada permukaan atas. Bunga keunguan setiap bunga menunjukkan kelopak berbentuk tabung dengan 5 gerigi panjang, berbulu, tidak beratur, 4 sumbing *corolla*, 4 benang sari pendek, sebuah ovarium 4 besel, berakhir dengan stigma terpecah dua (Setiawan et al., 2019).

Daun *mint* mengandung *menthol* yang dapat berfungsi mempercepat sirkulasi, meringankan kembang, mual, dan kram. Daun mint mengandung senyawa metabolit sekunder yaitu *tannin* dan flavonoid yang berpotensi memperlancar pencernaan (Hasibuan & Dalimunthe, 2022).

2.8 Simple Syrup

Sirup merupakan larutan kental dari gula yang ditambah atau zat pewangi dan merupakan larutan jernih terasa manis. Sirup adalah sediaan cairan kental yang minimal mengandung 65% sukrosa. Bahan pemanis berfungsi untuk memperbaiki rasa dari sediaan (Gede et al., 2023).

Penelitian dari (Irfan, 2020) disebutkan bahwa *simple syrup* adalah gula yang dibuat dengan merebus gula pasir dan air sebesar 8:1. Pemanasan atau pelelehan dilakukan pada suhu 70°C dengan waktu 5 menit. Pelelehan gula dilakukan dengan pengadukan terus menerus secara konsisten.

2.9 Es Batu

Es batu merupakan air yang dibekukan pada suhu 0°C. Es batu memiliki fungsi untuk pengawetan bahan-bahan makanan, daging, ikan, makanan dalam kaleng, serta digunakan untuk bahan pelengkap minuman (Medfarm et al., 2019).

Es batu merupakan produk pangan yang dibuat dari air yang dibekukan. Es batu biasanya dicampur pada minuman sebagai bahan pelengkap sehingga minuman tersebut terasa lebih segar. Bahan baku pembuatan es batu adalah air bersih yang melewati proses pemasakan terlebih dahulu sehingga higienis dan memenuhi standar sanitasi (Alifia & Aji, 2020).

2.10 Susu

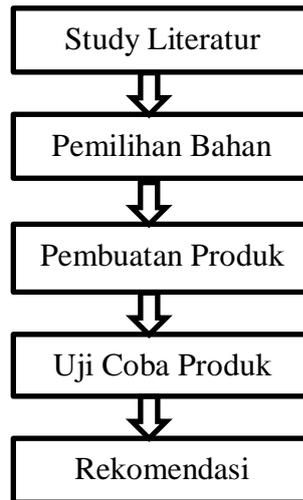
Susu adalah cairan yang berasal dari ambing sapi yang bersih dan sehat biasanya diperoleh menggunakan metode pemerahan yang sudah ditentukan, dimana susu tersebut hanya didinginkan dan kandungan alaminya tidak bisa diubah ataupun ditambahkan bahan lainnya (Maharani et al., 2020).

Mengandung kalori 66 kkal, protein 3,2 gram, lemak 3,7 gram, laktosa 4,6 gram, zat besi 6,1 gram, kalsium 120 mg, dan vitamin A 100 IU, susu sangat penting untuk pertumbuhan tubuh dari bayi hingga dewasa. Namun susu adalah jenis minuman yang mudah rusak jika tidak diolah dengan baik (Navyanti et al., 2015).

Menurut (Putri & Amalita, 2020) dari berbagai olahan susu, susu UHT (*Ultra High Temperature*) yang paling disarankan. Untuk pembuatan *mocktail* daun beluntas susu yang digunakan adalah varian *original* (tanpa rasa). Susu yang diperoleh secara UHT dapat mempertahankan nilai gizi lebih baik dari pada pengolahan lainnya,

merupakan susu yang di proses dengan panas tinggi dalam waktu singkat (135°-145° C) selama 2-5 detik.

2.11 Kerangka Pemikiran



Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran